

Pastelito de frutas bajo en grasa



Tiempo de
preparación

90 min.

Porciones

8

Ideal para

Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

150gr. Claras de huevo san Juan

63gr. Harina

215gr. Azúcar

1gr. Sal

1pizca Crémor tártaro

5ml. Extracto vainilla

Cantidad necesaria: Crema de vainilla y frutas de temporada

Preparación

- La harina se tamiza tres o cuatro veces y reservamos
- Montar las claras a velocidad baja, junto con la sal y el crémor tártaro. Cuando las claras comiencen a espumar se aumenta la velocidad y seguimos batiendo hasta que se formen picos blandos
- Sin dejar de batir agregar poco a poco el azúcar. Añadir el extracto de vainilla. Seguir batiendo hasta que tengamos un merengue brillante y firme (turrón)
- Incorporar la harina en forma envolvente
- Colocar la preparación en los moldes deseados previamente engrasados y harinados.
- Hornear a 170°C por 30 minutos aproximadamente
- Desmoldamos y dejamos enfriar
- Colocar una capa de crema de vainilla sobre los panecitos
- Decorar con la fruta deseada